UNIQUEMENT PAR ABONNEMENT

jeudi 28 mars 2013

Mon Quotidien

www.monquotidien.fr

ISSN 1258 - 6447

Édition spéciale réalisée en collaboration avec le Syndicat du chocolat

LA GRANDE AVENTURE DU CHOCOLAT !

© Marco - Fotolia.com

SCIENCES p. II
Découvre les étapes nécessaires pour transformer la fève de cacao en chocolat.

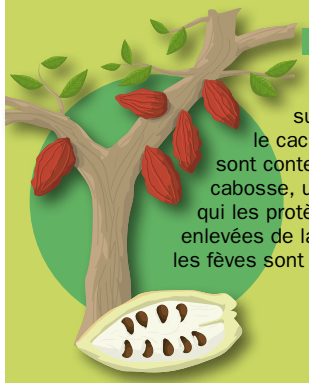
HISTOIRE p. IV
Incontournable aujourd'hui, le chocolat était encore inconnu en Europe il y a 500 ans. Récit d'une aventure.

97 % des Français déclarent manger du chocolat au moins une fois par semaine.

Source : Salon du Chocoat 2008

Le cacao, de la fève à la tablette

La fève de cacao est un produit d'exception. En effet, le cacaoyer, l'arbre sur lequel elle pousse, ne peut être cultivé que dans certaines régions du monde. Il lui faut un climat chaud et humide. On trouve des plantations de cacaoyers en Afrique, en Amérique du Sud et en Asie.

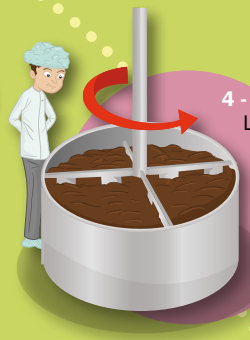


1 - La récolte
Les fèves de cacao poussent sur un arbre, le cacaoyer. Elles sont contenues dans la cabosse, une coque dure qui les protège. Une fois enlevées de la cabosse, les fèves sont nettoyées.

2 - Fermentation et séchage
Les fèves sont ensuite déposées dans des caisses et brassées régulièrement. Puis, pendant 2 semaines, on les laisse sécher au soleil ou dans des séchoirs. Elles deviennent brunes.

3 - Torréfaction
Les fèves sont ensuite cassées : on en sort les graines de cacao. C'est l'étape du « concassage ». Puis, on les grille : c'est la torréfaction. Les graines sont alors écrasées pour obtenir le grué : ce sont des petits éclats de cacao.

4 bis - Le beurre de cacao
Quand on presse à chaud la masse de cacao, on obtient une pâte liquide, le beurre de cacao (qui durcit en refroidissant), et une autre solide, le tourteau. Le tourteau est ensuite réduit en poudre de cacao.



4 - Broyage et conchage
Le grué est broyé pour obtenir une pâte encore plus fine, la « masse de cacao ». Là, on ajoute divers ingrédients (sucre, lait, vanille…). Puis, le tout est brassé pendant plusieurs heures. C'est le conchage : il rend le mélange plus lisse et libère le goût.

6 - Moulage
Le chocolat est prêt : on peut y ajouter ce que l'on veut (noisettes, amandes…) et lui donner une forme particulière (tablettes, billes, pastilles, bonbons…).

5 - Tempérage
Il faut ensuite faire redescendre la température du chocolat pour le rendre brillant, croquant et fondant.

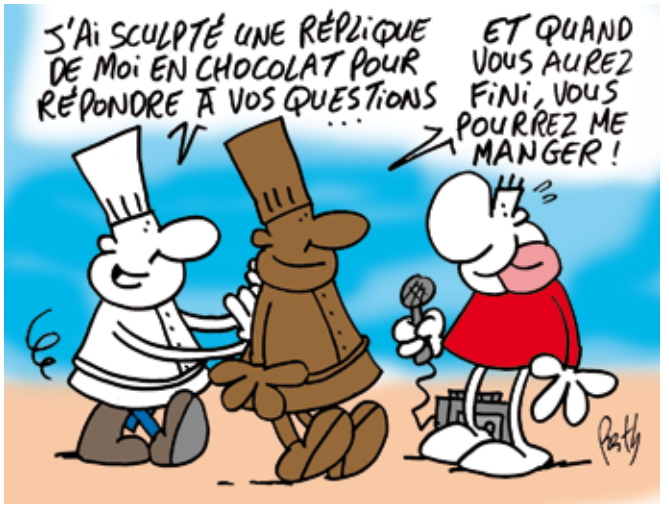
Exception (ici) : unique, rare.
Brassé : remué.

Textes : C. Dutrieux - Illustrations : F. Kucia.

CONTEXTE

Art - Philippe Bertrand est l'un des 19 chocolatiers Meilleurs Ouvriers de France *(lire encadré)*. Il a reçu ce titre prestigieux en 1996, à l'âge de 28 ans.

Coupe du monde - Chaque année, il organise la finale de la Coupe du monde du chocolat. Depuis 1998, il dirige la *Chocolate Academy centres*, en France.


J'AI SCULPTÉ UNE RÉPLIQUE DE MOI EN CHOCOLAT POUR RÉPONDRE À VOS QUESTIONS
ET QUAND VOUS AUREZ FINI, VOUS POURREZ ME MANGER !
Patty

À la découverte d'un métier : chocolatier

Pourquoi avez-vous voulu devenir chocolatier ?
Philippe Bertrand : Quand j'étais petit, le mercredi, on faisait des gâteaux en famille ! J'ai toujours aimé ça. Puis, j'ai voulu en faire mon métier. Au début, mes parents ont eu un peu peur, car c'est un métier difficile. Mais c'était ma passion, alors ils m'ont encouragé. Je voulais réussir pour leur montrer qu'ils avaient eu raison de me soutenir. J'y ai mis toute mon énergie et mon enthousiasme.

Quelles sont les qualités pour être un bon chocolatier ?
Il faut être très minutieux. Il faut aussi beaucoup de rigueur dans la préparation de base du chocolat. On ne peut pas se permettre d'improviser. Une erreur peut tout faire rater.

> « En chocolaterie, une erreur peut tout faire rater »

Comment travaillez-vous le cacao ?
C'est là qu'on peut se permettre d'être créatif ! On peut laisser libre cours à son imagination et à son côté artistique. Et puis on peut inventer de nouveaux goûts, mélanger les épices, les saveurs. Par exemple, j'utilise des fruits exotiques peu connus en Europe, du piment… Je voyage partout dans le monde pour choisir les meilleurs cacaos.

Pour vous, que signifie être « *Meilleur Ouvrier de France* » ?
C'est un titre à vie qui récompense l'excellence. Il faut de l'expérience pour s'y présenter. Le concours se déroule sur 3 jours. Il y a 3 jurys différents : un pour la dégustation, un pour le travail et le savoir-faire, un pour le côté artistique. Quand on est « Meilleur Ouvrier », on représente toute la profession.
Propos recueillis par C. Dutrieux.

Quel piment est cultivé dans le sud-ouest de la France ?
Le piment d'Espelette.

Prestigieux : renommé, impressionnant.
Minutieux : précis, très attentif aux détails.
Rigueur : grande exactitude, exigence.

INTERVIEW

COMPRENDRE

Meilleur Ouvrier de France, qu'est-ce que c'est ?

Créé en 1924, le concours Meilleur Ouvrier de France récompense des ouvriers dans des catégories très diverses : pâtisserie, orfèvrerie, coiffure, menuiserie… Les ouvriers ne peuvent se présenter qu'une seule fois et il leur faut de longues années de préparation. Les jurés sont des professionnels.

À LA UNE

18 °C

C'est la température idéale pour conserver le chocolat. S'il fait trop chaud, le chocolat fond. Il devient liquide à 36 °C. Et il supporte mal le réfrigérateur.

À chacun son goût

© J.-P. Chassenet - Fotolia.com

Il existe 3 variétés de cacao, aux goûts très différents.

- **Le forastero :** c'est le cacao le plus cultivé au monde. Il a un goût puissant et amer.
- **Le criollo :** très rare et très recherché, ce cacao a un goût fruité et aromatique.
- **Le trinitario :** riche en beurre de très bonne qualité, ce cacao a un goût acidulé.

Du chocolat... salé !

© Picrina

Le chocolat n'est pas qu'une gourmandise sucrée : il peut se déguster salé ! Sous forme de sauce, il se marie très bien avec le poulet ou la dinde. C'est par exemple le cas du *mole poblano*, un plat traditionnel mexicain.

Populaire : qui plaît à de nombreuses personnes.

Des Mayas... à la cour de Versailles

Au III^e (3^e) siècle, les Mayas connaissaient déjà le cacao. Ils utilisaient les fèves comme monnaie ! En découvrant l'Amérique, Christophe Colomb découvre aussi le cacao. Mais il n'y attache aucune importance : il jette par-dessus bord les fèves de cacao que les Indiens lui avaient offertes. Il les aurait prises pour des crottes de chèvres ! C'est en 1519 qu'un Espagnol, Hernán Cortés, déguste du cacao auprès de l'empereur aztèque Moctezuma. Conquis, il le rapporte dans son pays en 1528. Seuls les Espagnols ont le droit de faire le commerce du cacao en Europe.

Quand Christophe Colomb a-t-il découvert l'Amérique ?
En 1492.

Il faut attendre 1615 pour connaître le chocolat en France, lors du mariage de Louis XIII (13) avec Anne d'Autriche, une Espagnole. C'est grâce à elle que le cacao arrive en France. Mais il est alors réservé aux nobles, aux médecins et aux religieux. À Versailles, sous Louis XIV (14), le chocolat devient très à la mode : à la cour, on en sert 3 jours par semaine.

Au XIX^e (19^e) siècle, c'est la révolution industrielle. Le cacao devient de plus en plus populaire. Les plantations se développent dans le monde entier. Des machines sont inventées pour broyer le cacao et fabriquer la pâte de cacao. En 1821, un Anglais, Cadbury, invente la tablette de chocolat. Auparavant, le chocolat se dégustait en boisson ou en bonbons. Puis, en 1876, le chocolat au lait est créé en Suisse. Au début du XX^e (20^e) siècle, les premières barres de chocolat individuelles apparaissent. Dernière grande invention : le chocolat blanc, qui voit le jour dans les années 1930.

LE MOT DU JOUR

C'est la personne qui fabrique le chocolat « de couverture ». Il est de très bonne qualité. La plupart du temps, cette préparation est utilisée comme base par les chocolatiers et les pâtissiers pour fabriquer les desserts et les confiseries à base de chocolat.

Pour vous abonner : 0825 093 393 (0,15 € TTC/min)

© Fotolia

Du chocolat de toutes les couleurs et pour tous les goûts !

Il existe essentiellement 3 sortes de chocolat : le chocolat noir, le chocolat au lait et le chocolat blanc. Mais quelle est la différence ? Le chocolat noir est le plus riche en cacao : c'est lui qui en contient le plus. C'est aussi le moins sucré. Si on ajoute du lait à la pâte de cacao, on obtient le chocolat au lait. Le chocolat blanc, lui, est fabriqué avec le beurre de cacao. Il n'y a pas de pâte de cacao dans sa fabrication : c'est pour cela qu'il est blanc. On lui ajoute du lait et souvent de la vanille.

On peut aussi parfumer le chocolat pour lui donner des goûts différents. Lors du conchage *(lire page II)*, on ajoute souvent de la vanille. Cela permet de faire ressortir les arômes et d'affiner le goût du chocolat. À la dernière étape de la transformation du cacao en chocolat, on peut ajouter des ingrédients pour donner des textures particulières : amandes, noisettes, raisins, riz soufflé, fruits confits... Ensuite, on peut lui donner la forme que l'on veut : tablettes, bonbons...

LE CHOCOLAT EN CHIFFRES

En Europe, le chocolat est incontournable. Voici quelques chiffres étonnants.

403 000 tonnes : c'est la quantité de chocolat consommée en France chaque année. 40 000 tonnes sont dégustées pendant les fêtes de fin d'année.

7 kilos : c'est le poids de chocolat que mange un Français chaque année.

8^e rang : c'est la place occupée par les Français dans le classement des mangeurs européens de chocolat. Les Irlandais en consomment 12 kilos et les Suisses 11 kilos !

1,4 million de tonnes : c'est la

quantité de fèves de cacao produite en Côte d'Ivoire (Afrique). C'est le 1^er pays fournisseur des chocolatiers français.

4 millions de tonnes : c'est la quantité de fèves de cacao produite chaque année dans le monde.

Sous toutes les formes

© Fotolia

Il existe 1 000 façons de déguster le chocolat. Les formes les plus connues restent la boisson et la tablette, les stars du petit déjeuner et du goûter. Les desserts au chocolat sont aussi les préférés des petits et des grands : mousse, crème, gâteau, glace... Selon une étude de 2012, le fondant au chocolat est le dessert préféré des Français, juste devant... la mousse au chocolat !

© Fotolia

Il y a aussi des confiseries à base de chocolat : bonbons, dragées, bouchées, pralines, barres chocolatées, truffes et même des sucettes ! En France, presque chaque région a sa spécialité chocolatée. Par exemple, en Vendée, on déguste des *mogettes*, de la nougatine en forme de haricot enrobée de chocolat. À Lyon (69), on mange des *coussins* ! C'est une confiserie de couleur verte à base de chocolat et de pâte d'amandes.

Affiner (ici) : donner un goût plus fin, plus subtil.
Fournisseur (ici) : pays qui procure un produit à un autre pays.

SANTÉ

12 grammes

C'est le poids moyen de chocolat que mange un enfant français (3 à 17 ans) chaque jour. C'est l'équivalent d'une cuillère à soupe de farine.

Interdit aux animaux !

Attention, il ne faut jamais donner de chocolat à un animal ! Il contient un produit très dangereux pour lui, la théobromine. À forte dose, il peut en mourir.

Les 5 sens en éveil

© Fotolia

Un bon chocolat, c'est celui qui réveille nos 5 sens. Il doit être lisse au toucher et avoir une belle couleur brillante quand on le regarde. Il faut aussi le sentir : son odeur peut être poivrée, douce, fruitée… Lorsqu'on le casse, il doit faire un bruit net. Enfin, il ne reste plus qu'à le goûter : il peut être amer, sucré, fruité, boisé…

Boisé (ici) : avec un goût qui fait penser à l'odeur du bois.
Apothicaire : pharmacien.

© foxstudio - fotolia.com

LA PHOTO DU JOUR Les fèves et le beurre de cacao sont aussi utilisés pour fabriquer des produits de beauté : crème pour le corps, shampoing… Cela s'appelle la chocolathérapie. Selon certaines études, le chocolat (qui contient beaucoup de vitamines) est bon pour la peau. On peut même prendre des bains de chocolat !

Le mot anglais du jour : ***health***

Se faire du bien, au corps et à la tête !

On a souvent plaisir à manger quelques carrés de chocolat. Sais-tu pourquoi ? Après son arrivée en France, au XVII[e] (17[e]) siècle, le cacao était utilisé comme un médicament par les apothicaires. Ils avaient remarqué que manger du chocolat semblait efficace pour lutter contre la fatigue ou les problèmes de digestion. Aujourd'hui, on en sait plus sur ses nombreux bienfaits. Explications.

Le cacao, qui sert à fabriquer le chocolat, contient des sels minéraux, comme le calcium, le magnésium et le phosphore. Le calcium et le phosphore permettent d'avoir des os en bonne santé. Le magnésium permet de lutter contre la fatigue.

© Flickr

Le chocolat contient aussi du fer et du cuivre. Ce sont des oligoéléments. Ces éléments chimiques sont nécessaires en petite quantité au corps humain.

Certaines idées reçues circulent sur le chocolat. Par exemple, on dit que le chocolat fait grossir. C'est faux si on en mange en quantité raisonnable, comme tous les autres aliments !

Combien y a-t-il d'os dans le corps humain ?

206.

Pour vous abonner : 0825 093 393 (0,15 € TTC/min)

RECETTE

En dessert : la mousse au chocolat maison !

Ingrédients

Préparation : 20 minutes.

Pour cette recette, demande de l'aide à un adulte.

- 125 grammes de chocolat noir à croquer
- 4 œufs à température
- 25 cl de crème liquide
- 1 pincée de sel

Mode d'emploi

1 - Casse le chocolat en morceaux dans une casserole.

2 - Avec l'aide d'un adulte, fais-le fondre au bain-marie.

3 - Mélange bien pour obtenir une pâte lisse.

4 - Verse cette pâte dans un saladier et laisse-la refroidir.

5 - Avec l'aide d'un adulte, sépare les blancs d'œufs des jaunes.

6 - Verse une pincée de sel dans les blancs. Monte-les en neige très ferme.

7 - Ajoute les jaunes au chocolat refroidi. Mélange bien.

8 - Délicatement et petit à petit, avec une cuillère en bois, ajoute les blancs au chocolat.

9 - Place le saladier au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.

À SAVOIR ***À cause des œufs crus, la mousse au chocolat se conserve 1 jour au maximum au réfrigérateur.***

UNE HISTOIRE POUR LES GOURMANDS

Charlie est un gentil garçon. Sa famille est très pauvre : il vit avec ses parents et ses 4 grands-parents. Il les aime tous beaucoup. Mais ce que Charlie aime aussi énormément, c'est… le chocolat ! Chaque année, pour lui faire plaisir pour son anniversaire, sa famille lui offre une barre chocolatée. Mais cette année, surprise ! Charlie trouve un ticket d'or dans son chocolat ! Il lui donne le droit de visiter, avec 5 autres enfants seulement, la mystérieuse chocolaterie de Willy Wonka. Pour Charlie, s'ouvrent les portes d'un monde qu'il n'imaginait pas.

L'aventure de Charlie, inventée par Roald Dahl, a été publiée pour la 1re fois aux États-Unis, en 1964. Cette histoire fantastique a connu un grand succès. Elle a ensuite été adaptée au théâtre puis au cinéma, une 1re fois en 1971. En 2005, le réalisateur américain Tim Burton a réalisé une nouvelle adaptation, avec Johnny Depp dans le rôle de Willy Wonka.

Quiz

As-tu bien lu ce numéro sur le chocolat ? Pour le savoir, réponds à ces questions.

1 Comment s'appelle la coque qui protège la fève de cacao ?
A - La bosse
B - La carabosse
C - La cabosse

2 Qui a rapporté le cacao en Europe ?
A - Christophe Colomb
B - Hernán Cortés
C - Anne d'Autriche

3 Vrai ou faux ? L'idéal est de conserver le chocolat à 12 °C.
A - Vrai
B - Faux

4 Combien de kilos de chocolat un Français mange-t-il chaque année ?
A - 2
B - 7
C - 12

5 Vrai ou faux ? Pour récompenser ton animal de compagnie, tu peux lui donner un petit carré de chocolat.
A - Vrai
B - Faux

6 Quel chocolat contient le moins de sucre ?
A - Le chocolat noir
B - Le chocolat au lait
C - Le chocolat blanc

7 Qui a écrit *Charlie et la chocolaterie* ?
A - Tim Burton
B - Roald Dahl
C - Johnny Depp

Réponses : 1/C - 2/B - 3/B. Il faut le conserver à 18 °C - 4/B - 5/B. C'est très dangereux pour lui, il peut en mourir - 6/A - 7/B.

Pour t'abonner à Mon Quotidien,
c'est simple !
va vite sur :
www.playbacpresse.fr/CHO
Mon Quotidien, c'est chaque jour
10 minutes de lecture pour découvrir l'actualité.

Mon Quotidien playBac PRESSE

Play Bac Presse SARL*, 14 bis, rue des Minimes, 75140 Paris CEDEX 03. Tél. : 01 53 01 23 60

ABONNEMENTS : Mon Quotidien - BP 90006 - 59718 Lille Cedex 9
Tél. : 0825 093 393 (0,15 € TTC/mn) - Fax : 03 20 12 11 12
monquotidien@cba.fr

Abonnements en Suisse : abonne@edigroup.ch Abonnements en Belgique : abonne@edigroup.be

- Directrice déla publication : A.-L. Plantinga
- Réd. en chef technique : V. Gerbet
- Secrétaire de rédaction : M. Le Breton
- Rédaction : C. Dutrieux
- Iconographe : I. Saint-Paul
- Dessinateur : Berth
- Correctrice : N. Salingre
- Rel. lecteurs : Wolfgang - E-mail : monquotidien@playbac.fr
- Fabrication/routage : C. Guérin, S. Parot
- Abonnements : M. Jalans, A. Sueur
- Partenariats : A.-L. Plantinga (01 53 01 24 57)

CIC : 30066 10808 00010601001 31- *gérant Jérôme Saltet.
Associés : Play Bac, Financières F. Dufour, G. Burrus, J Saltet.
Dépôt légal : novembre 1994. Commission paritaire : 0910C87062.
Imprimerie : FMS. C. de direction : F. Dufour, J. Saltet.
Loi n° 49-956 du 16 juillet 1949 sur les publications destinées à la jeunesse.